

平成28年度 フードデザイン シラバス

概要	科目名	フードデザイン	学年	3	履修単位	2
	目 標	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養素の種類とはたらきについて理解し、それらの消化吸収過程を把握する。 ・栄養バランスのよい食事計画が作成でき、それらを調理するための知識と技術を養う。 ・年齢別、性別、身体活動レベル別の食事摂取基準の違いを理解して、家族の食事計画が作成できる。 ・年中行事における食事を理解し、日本の伝統食についての知識と技術を習得し、後世へ伝承できるようにする。 ・日本の食生活の現状と課題を把握し、食事作りの喜びや集団での食事の楽しみを知る。 ・輸入食品によって支えられている食料事情を理解し、食物を大切にすることを養う。 				

学期	授業計画				
	項目	指導事項	時間	指導上の工夫・留意点	
1 学期	第1章 食事の意義と役割	1節 食事の役割(1)	2	・食事の意義・役割については、生理的役割だけでなく、社会的な役割をはたしていることを理解できるようにする。	
		2節 食生活の現状とこれからの食生活	2	・我が国の食生活については、現状の問題点を理解させるとともに、生徒の自分自身の食生活を見直すことが出来るようにする。	
	第2章 栄養素のはたらきと食事計画	1節 からだのしくみと食べ物	2	2	・栄養素の種類と働きやそれぞれの栄養素を多く含む食品の特質を理解させる。
		2節 栄養素の役割	2		
		3節 栄養素の種類とはたらき	2	・各種栄養素の特徴と、体内でのはたらきについて理解させる。	
		4節 消化と吸収	2	・各種栄養素の体内での消化・吸収の課程を理解させる。	
		5節 食事摂取基準と食事計画	2	・栄養バランスのよい食事とはどのようなものか、年齢別、性別、身体的レベル別の栄養摂取量の範囲を把握させる。	
		6節 ライフステージと食事計画	6	・栄養素に偏りのある食事について改造計画を考えさせ、各自の食生活を向上できるようにする。 ◎第1回調理実習：和風献立 ◎第2回調理実習：洋風献立 ◎第3回調理実習：中国風献立	
	第4章 調理の基本	1節 調理の目的	2	2	・さまざまな食品の栄養的特徴、調理上の性質や加工品を理解し、食事計画や調理に生かすよう工夫させる。
		2節 食べ物のおいしさ	2		
		3節 調理器具と調理操作	2		
	2 学期	3章 食品の特徴	1節 食品の特徴と性質	6	・さまざまな食品の特徴と特性について考え、実生活においてどのように生かせるかを考えさせる。
2節 食品の生産と流通			6	・多様で多量な輸入食材と日本の食糧事情の現状と将来について考えさせる。	
3 学期	第5章 料理様式とテーブルコーディネー	1節 料理様式と献立	18	・和風、洋風、中国風等それぞれの様式に応じた食卓テーブルセッティングができるようにする。 ・食事の目的に適した雰囲気作りについて考えさせる。 第4回調理実習：中国料理の応用食 第5回調理実習：クリスマス料理 第6回調理実習：お弁当作り	
		第6章 フードデザインと実習	第1節 食品の選択と調理	6	・食中毒や衛生についての知識を深め、衛生と安全に配慮した調理ができるようにする。 ・冷凍食品、レトルト食品、調理済惣菜など様々な食品の現状を知り、それらをどのように各自の食生活に取り入れていくかを考えさせる。
第2節 献立作成	6		・栄養バランス、年齢、性、身体活動レベル、目的を考慮した食事の献立について、要点が理解でき、用途に適した献立作成を考えさせる。		
評価方法	①授業態度 ②定期考査 ③提出物 ④課題 以上を総合的に判断し、評価とする。				
評価 規準	関心・意欲・態度	思考・判断	技能・表現	知識・理解	
	◎食の生理的役割とともに社会的役割に関心を持ち、作ることから食べるところまでを総合的にとらえて計画する意欲と実践的な態度を身につけようとする。	◎自分自身の食生活や、食環境が大きく変化している現状に課題を見つけ、思考を深める。また、考えをまとめて判断ができる。	調理、テーブルコーディネートなどに関する技術を習得することができる。また、自分を取り巻く現状から見つけた課題を的確に表現することができる。	◎食事の意義と役割について理解するとともに、豊かな食事を構成する要素として栄養、食品、料理様式と献立、調理、テーブルコーディネートなどに関する知識を習得することができる。	